

Set vakuumskih pokrovov



Vakuumski pokrovi so namenjeni shranjevanju že pripravljenih jedi, odprtih pločevink in napitkov. Zaradi različne velikosti pokrovov in njihove univerzalnosti (zaradi širokega tesnila je vsak med njimi učinkovit pri različnih premerih) lahko zapremo večino skodelic, skled in loncev, ki jih v kuhinji potrebujemo in tako svežino ter obstojnost živil podaljšamo.

Opis

6-delni set vakuumskih pokrovov je sestavljen iz vseh razpoložljivih vakuumskih pokrovov in vakuumske črpalke.

- [Univerzalni vakuumski pokrov 1](#) (premer 6,4 centimetrov, ustreza velikostim posod s premerom od 2,5 do 5 centimetrov) uporabimo za zapiranje že odprte otroške hrane, industrijskih sadnih sokov v stekleničkah, omak ...
- [Univerzalni vakuumski pokrov 2](#) s premerom 8,2 centimetrov, ki ustreza velikostim posod in steklenic s premerom od 4 do 7,5 centimetrov je namenjen zapiranju steklenic vložnih kumaric, paprik, rdeče pese, kompotov in drugih vložnih živil, skodelicam ...
- [Univerzalni vakuumski pokrov 3](#) (premer 13 centimetrov, ustreza velikostim posod s premerom od 6 do 12 centimetrov) uporabljamo za zapiranje manjših skled za solate, večjih skodelic in drugih posod ustrezne velikosti ...
- [Univerzalni vakuumski pokrov 4](#) (premer 21 centimetrov, ustreza velikostim posod s premerom od 10 do 20 centimetrov) je namenjen shranjevanju skled in posod z ravnim robom.
- [Univerzalni vakuumski pokrov 5](#) (premer 26 centimetrov, ustreza velikostim posod s premerom od 18,5 do 24,5 centimetrov). Uporabljamo ga lahko za vakuumsko zapiranje loncev s kuhano hrano za večdnevno uporabo (sarma, polnjena paprika, golaž).
- [Vakuumska črpalka](#), ki je obvezen sestavni del vakuumiranja živil.

Uporaba

Da bi univerzalni vakuumski pokrovi delovali, mora biti rob posod raven in gladek, brez poškodb, zarez, nazobčenosti ali okraskov.

- Pred prvo uporabo univerzalne pokrove operite. Prepričajte se, da so pred vsako uporabo robovi posode, tesnila ter pokrovi čisti in suhi.
- Z vakuumskim pokrovom zaprite želeno posodo (kovinsko, plastično, keramično, stekleno, itd). Pozorni bodite na to, da je celoten rob posode, ki jo vakuumiramo, znotraj območja silikonskega tesnila.
- Vakuumsko črpalko nastavite natančno na ležišče ventila, ki se nahaja na sredini pokrova.
- Z večkratnim vlečenjem in potiskom črpalke črpajte zrak iz posode, dokler ne pride do občutnega upora.
- Univerzalni pokrov odstranite s posode tako, da s kazalcem na roki odklonite ventil na pokrovu v poljubno smer (slišite šum zraka). Pokrov se bo sprostil in ga lahko odstranite s posode.

Čiščenje in vzdrževanje

Vakuumski pokrovi se lahko pomivajo z običajnimi sredstvi za ročno pomivanje ali v pomivalnem stroju. Ne uporabljate strgal, grobih gobic ter krp za čiščenje niti močnih čistilnih sredstev. Pri čiščenju pazite, da ne spraskate ali poškodujete zapiralnih delov (robovi posod, tesnilni ter ventilni nastavki za črpalko).

Materiali

Tesnila na pokrovih in črpalke ter ventili so iz silikona. Univerzalni pokrovi so narejeni iz ABS plastične mase, kar zagotavlja dolgotrajnost in uporabnost izdelkov. Vsi materiali so živilsko neoporečni.

Priporočila

Vakuum upočasni, vendar ne more preprečiti kvarjenja živil, zato jih zavakuuirane vedno shranjujte v hladilniku.

Pogosto zastavljena vprašanja

Kaj je vakuum?

Vakuum pomeni znižanje tlaka s tem, da odstranimo velik del zraka. Pri shranjevanju živil govorimo o odstranjevanju plinov (predvsem kisika, ki povzroča oksidacijo) in škodljivih snovi s tem, ko živilo zavakuujemo v posodo ali vrečko.

Na univerzalnih vakuumskih pokrovi se odlepi tesnilo.

Tesnilo univerzalnega pokrova je vstavljeno (in ne zalepljeno) v ležišče pokrova in ga lahko kadar koli odstranimo, očistimo, ter ga ponovno vstavimo na pokrov.

Pokrov se pri vakuuiranju upogne. Zakaj?

Pokrovi so tako narejeni - še posebej večja (velikosti 4 in 5). Če so se upognili, je tudi to dokaz, da ste pravilno zavakuovali.

Ali lahko zavakuujemo tudi že odprte pločevinke in konzerve?

Da, če ste jih odprli s Statusovim odpiranjem konzerv, ker je rob pločevinke raven in nepoškodovan.